

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

32596.1 - INGLÊS

Data de Correção: 02/03/2015

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .



INSTRUCTION MANUAL
MANUALDEINSTRUCCIONES



CHEESE AND COCONUT GRATER

RALLADOR DE QUESO Y COCO

RQ-150

www.skyfood.us

INDEX

ENGLISH 3

ESPAÑOL 21

Registro de Garantía

Skyfood Equipment

IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas Fleetwood by Skymsen y Skymsen

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: ______________________

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: ______________________

* Dirección: ______________________

* Ciudad: ______________________

* Estado: ______________________ * Zip Code: ______________________

* Teléfono: ______________________ Fax: ______________________

** E-mail: ______________________

Página Web: ______________________

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: ______________________

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: ______________ * Confirme el úmero de serie: ______________

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: ______ / ______ / ______ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: ______________________
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN y SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

SUMMARY

1. Introduction 4
1.1 Safety 4
1. 2 Main Components 5
1.3 Technical Characteristics 6
1.4 - Available Blates 6

2. Installation and Pre Operation 7
2.1 Installation 7
2.2 Pre Operation 7

3 . Operation 7
3.1 Starting 7
3.2 Blades Placement 8
3.3 Feeding Procedure 9
3.4 Cleaning 9

4. General Safety Practices 10
4.1 Basic Operation Practices 10
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON 11
4.3 Routine Inspection 12
4.4 Operation 12
4.5 After Finishing The Work 13
4.6 Maintenance 13
4.7 Advice 13

5. Analysis and Problems Solving 14
5.1 Problem, causes and solutions 14

6. General Advices 15

7. Electric Diagram 16

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 17
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 17

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Cheese and Coconut Grater RQ-150 is a potentially dangerous machine. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

The instructions below must be always followed in order to avoid accidents:

1.1.1 -Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, servicing or any other operation.

1.1.2 - Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.

1.1.3 - Before switching the machine ON check if the Disc Nº 01 (Pic-02) and the Complete Head Nº 02 (Pic-01) are firmly fitted in their right positions.

1.1.4 - Never throw water directly to the machine.

1.1.5 - Never use inappropriate clothes mainly long sleeves during operation.

1.1.6 - Never introduce the fingers or any other object rather than the Pusher Nº 01 (Pic-01) in the feeding opening of the machine, as well as NEVER introduce the fingers or any other object in the opening of processed products exit.

ATTENTION **This machine has rotating parts. Do not introduce your hand inside its product exit opening, while the machine is working or until the plate has completely stopped.**

1.1.7 - Never open the Complete Head Nº 02 (Pic-01), without making sure the Plate has completely stopped N°01 (Pic-02).

1.1.8 - Keep your hands away from moving parts

1.1.9 - Never switch the machine ON with wet clothes or wet shoes.

1.1.10 - When installing the machine do not forget to connect the ground wire.



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

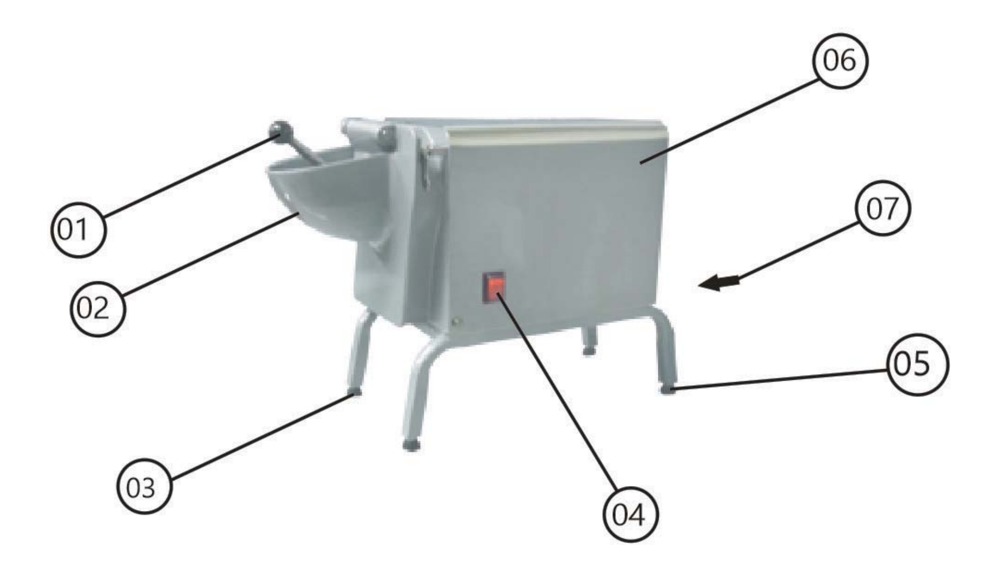
Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN**, **SKYMSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC (“SKYFOOD”), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente “Productos” ó singularmente “Producto”) son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

1. 2 Main Components

All components of this machine were designed and made to its proper function according to pattern tests and experience of SKYFOOD.

PICTURE 01



01-PUSHER
02- COMPLETE HEAD
03-LEGS
04-ON/OFF SWITCH
05-FOOT
06- HOUSING
07- VOLTAGE SELECTOR SWITCH

PICTURE 02



01-DISC

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	RQ-150
Average Production	kg/h	25-30
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	CV	0,25
Consumption	kW/h	0,20
Height	in	15 3/4”
Width	in	8 1/2”
Depth	in	22 11/16”
Net Weight	lb	36
Gross Weight	lb	60
Disc Speed	rpm	485
Disc Diameter	in	6”

1.4 - Available Blates

The Cheese and Coconut Grater is a machine developed to grate and/or shred cheese and dry coconut and it can also be used to process almost any kind of vegetable, conserving its nutrients besides avoiding wastes.

In the Table 02 we give a description of the available discs as well as the cutting dimensions and their codes.

TABLE 02

DISC	DESCRIPTION	CUT DIMENSION	CODE
	Shredder Plate 3	3 mm Diameter	32066.8
	Shredder Plate 5	5 mm Diameter	31479.0
	Shredder Plate 8	8 mm Diameter	44867.2
	Plate Grater	--------------------	32067.6

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Skymsen and SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: ______________________

* Business type:

☐ Bakery and Bagel Operations
☐ Bakery (Associated with Restaurant)
☐ Bowling Center
☐ Business and Industry In-House Feeding
☐ Butcher
☐ Catering
☐ Club Stores
☐ Convenience Store
☐ Country Club
☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
☐ Food Store
☐ Government
☐ Hospital
☐ Lodging
☐ Mass Merchandiser with Grocery
☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
☐ Meat Packer and Purveyor
☐ Other Business that prepares or serves food
☐ Other Business that sells but doesn’t serve food
☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
☐ Restaurants (Independent / Chain)
☐ School
☐ Stadiums / Coliseum
☐ Supermarket / Grocery
☐ Theme Park
☐ University / College
☐ Vineyard / Winery
☐ Warehouse Clubs
☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: ______________________

* Address: ______________________

* City: ______________________

* State: ______________________ * Zip Code: ______________

* Phone: ______________________ Fax: ______________________

** E-mail: ______________________

Web page: ______________________

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: ______________________

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: ______________ * Confirm Serial Number: ______________

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ______ / ______ / ______ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: ______________________
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user (“End User”), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD’s warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user (“End User”), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD’s warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD’s website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN and SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

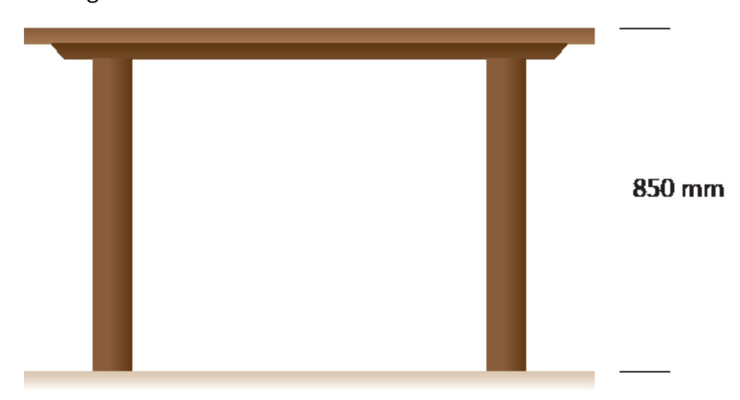
Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on March 1st, 2015.

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

In order to have a good performance, the Cheese and Coconut Graver is to be installed onto a leveled surface approximately 850mm high.

Check if the voltage to which it will be connected is 110V or 220V.



In order to adjust the voltage, there is a voltage selector switch placed in the machine base rear side. Take the rubber lid out and adjust the selector key to the appropriate voltage.

The cord has two flat pins and a round one ground wire. The three pins must be properly connected before to start operation.

2.2 Pre Operation

Check if the Cheese and Coconut Grater is firm in its position.

Before using it, wash all the food-contact parts with water and neutral soap.

3 . Operation

3.1 Starting

IMPORTANT **MAXIMUM DIMENSIONS OF PRODUCT FOR PROCESSING:** **HEIGHT = 3”5/32 WIDTH = 3”5/32 DEPTH = 3”5/32**

IMPORTANT **Switch the machine OFF every time you wish to change a Blate. Wait until the Disc has completely stopped before opening the Head for feeding.**

Make sure the Plate is properly locked.

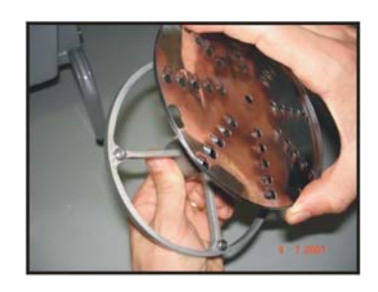
The starting of the machine is made through the ON/OFF switch placed at the right side of the machine, as Nº 04 (Pic-01).

3.2 Blades Placement

3.2.1 - First off all choose the ideal Plate for your job as per Table Nº 2.

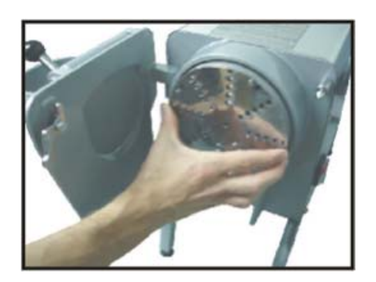
3.2.2 - Fit the Plate in the disc base according to Pic-03.

PICTURE 03



3.2.3 - Fit the disc base with the blade into thedisc chamber . Make sure they are properly fitted, as Pic-04.

PICTURE 04



3.2.4 - Close the Complete Head checking its locker, as Pic.05.

PICTURE 05



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free**: 1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN**, **SKYMSEN** and **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

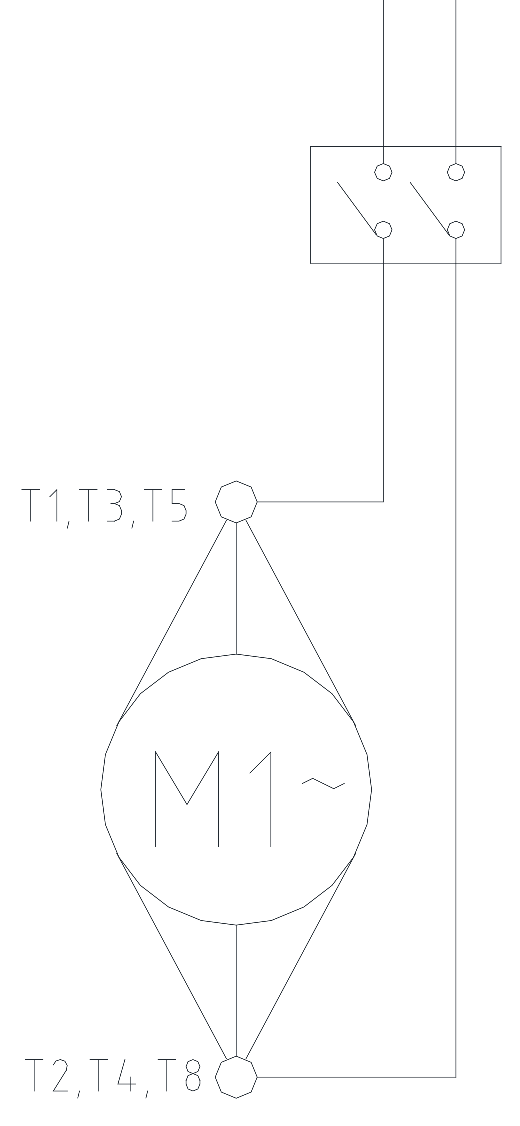
All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

7. Diagrama Eléctrico

RED ELÉCTRICA

110V/60Hz

P N



LLAVE
PRENDE/DESLIGA

3.3 Feeding Procedure

IMPORTANT
Under no circumstance use any kind of tools to push products to be processed inside the Head, especially do not your hands. Make sure to use the pusher Nº 01 (Pic-01) in order to proceed such operation.

The Cheese and Coconut Grater is a relatively fast machine, therefore it needs to be equally fast fed.

To feed it lift the Pusher Nº01 (Pic-01) and put the food to be processed inside the Head, pushing it down, always with the help of the Pusher.

3.4 Cleaning

IMPORTANT
Never do cleaning with machine plugged in. Always unplug machine before cleaning. Before taking the blates out, make sure it is completely stopped.

All removable parts must be removed and washed. Below we describe the procedures for the parts removal.

3.4.1 - Switch the machine OFF and unplug the machine from power supply source.

3.4.2 - Press the Trigger to open the Complete Head, as per Pic., .Nº 06.

PICTURE 06



3.4.3 - Remove the Complete Head pulling it up, as per Pic. Nº 07.

PICTURE 07



3.4.4 - In order to remove the disc with the blade, turn the set clock-wise pulling it out.

3.4.5 - Wash all the parts with water and neutral soap and dry them.

3.4.6 - To assemble the removed parts, follow the above sequence inversely.

IMPORTANT
Be careful with the blades washing the disc. Do not throw the blades in order to avoid their crushing.

4. General Safety Practices

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

6. Consejos Generaless

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

TABLA 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Malu Corte	El disco perdió el hilo de corte El disco utilizado o la forma de alimentación no están de acuerdo a las orientaciones de este manual	Llame el asistente técnico Leer item 3.2 de este manual
El disco para durante la operación	Falta de energia eléctrica Las correas del motor están deslizando Malo contacto en la liave liga/ desliga Malo contacto de la enchufe o del cable de alimentación	Averigue si hay enegia en la toma Llame el asistente técnico Llame el asistente técnico Averigue si el cable de alimentación no está roto
La maquina no prende	Falta de energia eléctrica La maquina está desconectada de la toma de energía	Averigue si hay energía en la toma Conecte el cable de la maquina a la toma
Olor de quemado y/ó humo	Problema en el motor	Llame el asistente técnico
La maquina prende, pero el disco demora a girar	Correas deslizando Capacitor de partida del motor defectuoso	Llame el asistente técnico Llame el asistente técnico
Ruidos Anormales	Disco colocado de forma incorrecta	Corrija la posición del disco el item 3.2 de este manual.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a FATAL situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.
If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.
- Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.
- Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.
- DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.
- DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IIMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su Licuadora, verifique la Cuadro –02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar serios accidentes. Atelo para arriba y para atrás, o cubralo con un pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad conectado.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina, para eso DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE.

Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA. Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa.

DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE
Siempre retire el enchufe de su soquete en casos de emergencia.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.
- Never touch turning parts with your hands or in any other way.
- NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine.

Never clean the machine unless it has come to a COMPLETE STOP.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again.

DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Blenders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Imperfect Cutting	Blades have lost their sharp The blade used or the feeding procedures are not in accordance to the manual	Call technical assistance. Check item 3.2 from this manual
The Plate stops during the operation	Lack of power source The motor belts are sliding ON/OFF switch button with faulty contact The cord plug has fauly contact	Check if plug is connected to the power source Call technical assistance. Call technical assistance. Check if the cord is not torn
The machine does not turn on	Lack of power source Machine is unplugged	Check if there is electrical power Plug the cord in
Burning odor and/or smoke	Motor problems	Call technical assistance.
Machine starts but takes some time to turn the disc	Belts are sliding Motor start capacitor with problems	Call technical assistance.
Abnormal Noises	Blades incorrectly placed	Correct the blades placement according to item 3.2 from this manual

4.1.3 Avisos

Certifiquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto. En caso de falta de energía eléctrica, desligue la llave eléctrica inmediatamente.
- Use los óleos lubrificantes o grasas recomendadas, o equivalentes.
- Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.
- Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina.
- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra a su proveedor mas próximo.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE
Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina. Certifiquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el proveedor.

4.2.1 Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos. Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifiquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas.

Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor.
El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes. Estes, cuando tocados, pueden causar graves choques eléctricos o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, etc) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE.

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga, debe ser bien conocida, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla.

Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica.
Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas.
Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.
Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón, pulsante, llave eléctricas o palancas).
Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas, habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo. La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida.

6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

7. Electric Diagram



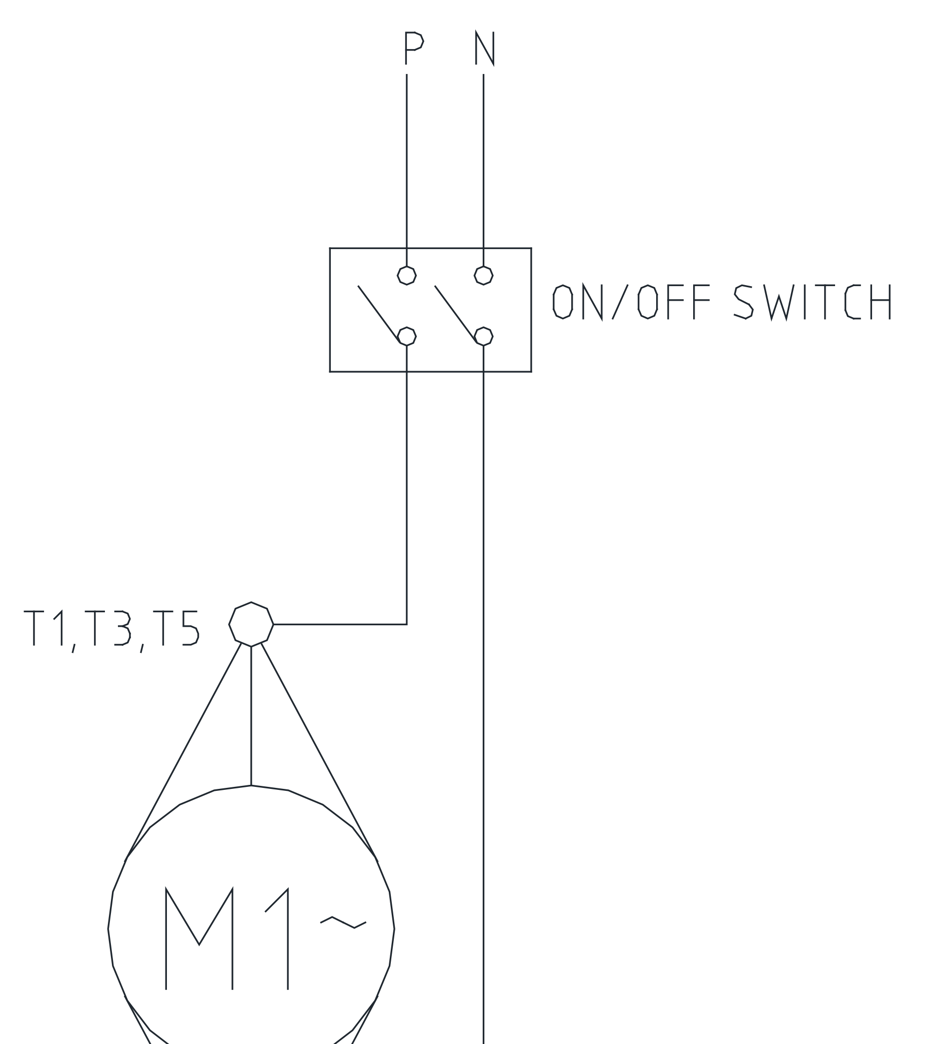


FIGURA 07

3.4.4 Para retirar la base del disco con el Disco gire el conjunto en el sentido horario sacándolo para afuera de la maquina.

3.4.5 Lave todos los componentes con agua y jabón neutro, y luego séquelos.

3.4.6 Para ensamblar la Boca nuevamente, repita la secuencia arriba de manera inversa.



IMPORTANTE
Al lavar el Disco tome cuidado con sus partes afiladas. No tire los Discos para evitar que se dañen.

3.3 Procedimiento para Alimentación

> **IMPORTANTE**
> **Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar el producto a ser procesado para el interior de la Boca, principalmente las manos. Utilice siempre el Empujador Nº01 (Fig.01) para hacer tal operación.**

El Rallador de Queso y Coco es una maquina que trabaja en alta velocidad y por lo tanto necesita que la alimentación sea igualmente rápida.

Para aliméntarlo levante el Empujador Nº01 (Fig.01) y coloque el producto a ser procesado dentro de la boca empujándolo para bajo, siempre con la ayuda del Empujador.

3.4 Limpeza

> **IMPORTANTE**
> **Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto, desconéctela de la toma. Antes de retirar los Discos, asegúrese de la completa parada del Disco.**

Todas las partes movibles deben ser retiradas y lavadas.

Abajo describimos el procedimiento a ser seguido para la remoción de las partes movibles:

3.4.1 Desligue la maquina y desconéctela de la red eléctrica

3.4.2 Presione el perno de la traba para bajo para abrir la Boca Completa conforme la Figura 06.

FIGURA 06



3.4.3 Retire la Boca Completa moviéndola para arriba conforme la Figura 07.

SUMARIO

1. Introducción 22
1.1 Seguridad 22
1.2 Componentes Principales..23
1.3 Características Técnicas 24
1.4 Cuchillas Disponibles 24

2. Instalación y Pré-Operación 25
2.1 Instalación 25
2.2 Pré-Operación..25

3. Operación.. 25
3.1 Accionamiento..25
3.2 Montaje de los Discos 26
3.3 Procedimiento para Alimentación..27
3.4 Limpeza 27

4. Nociones Generales de Seguridad.. 29
4.1 Practicas básicas para la Operación..29
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina 30
4.3 Inspección de Rutina 31
4.4 Operación..31
4.5 Después de Terminar el Trabajo 31
4.6 Mantenimiento 31
4.7 Avisos 32

5. Análisis y Resolución de Problemas 32
5.1 Problemas, Causas y Soluciones..32

6. Consejos Generaless 34

7. Diagrama Eléctrico.. 35

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO 36
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD 36

Esté seguro que el Disco está debidamente fijado en su base.

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la Llave Liga/Desliga Nº04 (Fig.01) ubicada en la lateral derecha de la maquina.

3.2 Montaje de los Discos

3.2.1 Inicialmente escoja el Disco ideal para el trabajo a ser realizado conforme la Tabla - 02.

3.2.2 Encaje el Disco en la base del disco conforme la Figura 03.

FIGURA 03



3.2.3 Encaje la base del disco con el Disco en la cámara de disco, asegurándose del perfecto encaje de la misma conforma la Figura 04.

FIGURA 04



3.2.4 Cierre la Boca Completa y esté seguro de que la misma está debidamente trabada conforme la Figura 05.

FIGURA 05



2. Instalación y Pré-Operación

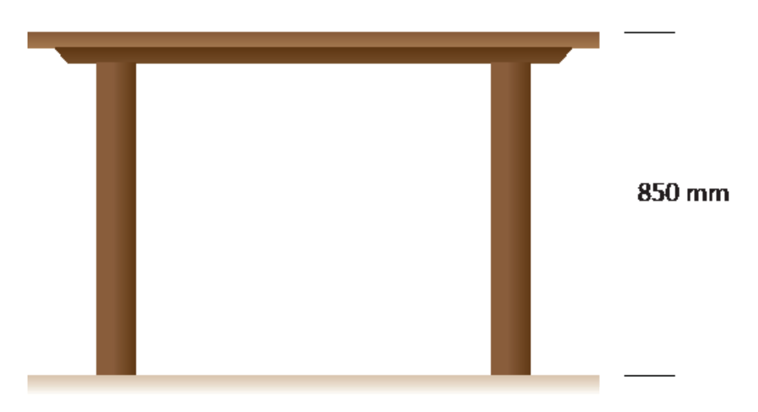
2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina, el Rallador de Queso y Coco debe ser instalado en una superficie nivelada y estable, con preferencialmente una altura de 850mm del suelo.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la cual el Rallador será conectado, si el voltaje es 110 o 220 Volts.

Para ajustar el voltaje al de la red eléctrica existe una Llave Selectora de Voltaje en la parte de a tras de la base de la maquina .

El cable de alimentación posee una enchufe con dos pernos rectos y un redondo (tierra). Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipo.



2.2 Pré-Operación

Verifique si la maquina está firme en su posición. Antes de la primera operación se debe lavar las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado con agua y jabón neutro.

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Desligue la maquina siempre que desear cambiar el Disco. Espere el Disco estar completamente parado antes de abrir la Boca de Alimentación.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, el Rallador de Queso y Coco modelo RQ150, es una maquina potencialmente PELIGROSA. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si el Disco Nº01 (Fig.02) y la Boca Completa Nº2 (Fig.01) están firmes en sus posiciones.

1.1.4 Nunca tire agua o otro liquido directamente a la maquina.

1.1.5 Nunca utilice ropas con mangas anchas principalmente cerca de los puños durante la operación.

1.1.6 Nunca coloque los dedos o cualquier otro objeto que no sea el Empujador Nº01 (Fig.01) dentro de la entrada de alimentación de la maquina, bien como NUNCA introduzca los dedos o cualquier otro objeto en la apertura de salida de los productos procesados.

1.1.7 Nunca abra la Boca Completa Nº02 (Fig.01), sin estar seguro(a) de la completa parada del Disco Nº01 (Fig.02).

1.1.8 Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.

1.1.9 Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

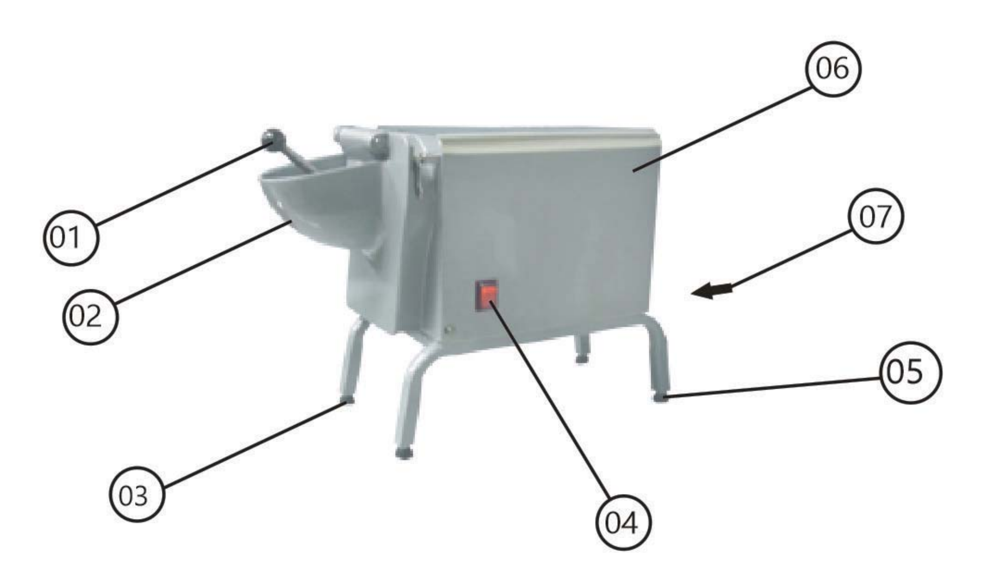
1.1.10 Siempre aterre la maquina adecuadamente al instalar el equipo.

ATENCIÓN
Esta maquina posee partes movibles.
No coloque la mano en la apertura de salida con la maquina en funcionamiento, o hasta la completa parada del disco.

1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYFOOD.

FIGURA 01



01-EMPUJADOR
02- BOCA COMPLETA
03-CAVALETE
04-LIAVE LIGA/DESLIGA
05-PIÉS
06-GABINETE
07- LLAVE SELECTORA DE VOLTAJE

FIGURA 02



01-DISCO

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSITCAS	UNIDAD	RQ-150
Producción Mediana	kg/h	25-30
Voltaje	V	110/220
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	CV	0,33
Consumo	kW/h	0,25
Altura	mm	400
Ancho	mm	215
Profundidad	mm	575
Peso Neto	kg	16
Peso Bruto	kg	21
Rotacción del Disco	rpm	485
Diámetro del Disco	mm	150

1.4 Cuchillas Disponibles

El Rallador de Queso y Coco es una maquina de mesa desarrollada para rallar y/o deshilar queso y coco secos, bien como procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, además evita el desperdicio de producto.

En la Tabla 02 están descritos los Discos disponibles y las dimensiones de cada corte y los códigos de los mismos.

TABLA 02

CUCHILLAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIÓN DEL CORTE	CODE
	Cuchilla Desshiladora 3	Diametro de 3 mm	32066.8
	Cuchilla Desshiladora 5	Diametro de 5 mm	31479.0
	Cuchilla Desshiladora 8	Diametro de 8 mm	44867.2
	Cuchilla Ralladora	--------------------	32067.6